47e Année. — N° 38. 21 Septembre 1930.

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

CHRONIQUE

Examen du Projet de loi du Gouvernement sur les vins, amendé par la Commission des Boissons de la Chambre (1)

La critique est aisée.....
Mais est-elle inutile ?

En clôturant brusquement la session parlementaire, j'estime que M. Tardieu, quoiqu'on en ait dit, aura rendu service à la viticulture.

Le projet du gouvernement, complexe et confus, serait probablement venu en discussion au cours d'une séance de nuit, devant des banquettes vides, c'est-à-dire dans des conditions où l'on arrive parfois à faire voter des mesures contestables, et même très indésirables.

On en a eu un exemple lors du vote de la loi du 1er janvier 1930, où une petite addition à l'article 4 a étranglé nos producteurs de vins blancs.

Le retard ainsi apporté à la discussion du projet de loi, permet aux Associations agricoles d'en étudier le texte à loisir, et d'éviter probablement le vote de certaines dispositions qui se révèleraient peut-être, à l'usage, plus nuisibles qu'utiles.

(1) J'ai déjà analysé l'article 2 dans le *Progrès* du 31 août 1930 ; je reviens à l'ensemble du projet, en rappelant les qualités et défauts de l'article premier.

Je sais bien qu'il est plus simple de dire « amen » à toutes les propositions qui émanent d'une source aussi auguste qu'un Ministère...., mais ce n'est sans doute pas le meilleur moyen de rendre service à la viticulture.

Je comprends autrement le rôle d'un journal viticole.

Une loi n'est bonne que si elle est équitable et si, à un autre point de vue, elle peut remplir le but que s'est fixé le législateur.

Je me propose simplement d'examiner, si le projet du Gouvernement, même amendé par la Commission des Boissons de la Chambre, répond à ces règles dans toutes ses parties.

*
* *

Taxe au rendement

Article premier. — *1° A partir du 1er août 1930, une taxe, conforme au barème suivant, sera perçue dans toutes les exploitations produisant un rendement moyen d'au moins 101 hectolitres de vin à l'hectare, tel que ce rendement résultera de la déclaration de récolte :*

Pour le rendemeat compris entre 101 et 125 hectolitres, 5 francs par hectolitre ;

Pour le rendement compris entre 126 et 150 hectolitres, 10 francs par hectolitre ;

Pour le rendement compris entre 151 et 200 hectolitres, 20 francs par hectolitre ;

Pour le rendement compris entre 201 et 250 hectolitres, 40 francs par hectolitre ;

Pour le rendement dépassant 250 hectolitres, 80 francs par hectolitre ;

Cette taxe, due par le déclarant, sera exigible en deux fois, par parties égales, avant les 31 mars et 30 septembre, qui suivront la date de la déclaration de récolte ;

2° Indépendamment de la taxe ci-dessus, il sera perçu une taxe de 5 francs par hectolitre sur la tranche de rendement à l'hectare comprise entre 51 et 100 hectolitres dans les exploitations dont la récolte globale dépassera 5.000 hectolitres ;

3° Toutefois, les deux taxes sus-dites ne seront appliquées qu'aux exploitations dont le rendement moyen, au cours des trois années précédentes aura dépassé 40 hectolitres à l'hectare ;

4° Les mesures de blocage prévues à l'article 6 de la présente loi sont suspensives du paiement des taxes afférentes à la quantité de récolte qui sera bloquée ;

5° Sont exempts des dites taxes les vins dont les producteurs auront indiqué, lors de la déclaration de récolte, qu'ils sont exclusivement destinés à la fabrication d'eaux-de-vie bénéficiant de la présomption légale inscrite à l'article 24 de la loi du 6 mai 1919 et effectivement réservés à cet usage.

* * *

OBSERVATIONS. — Les taxes prévues dans cet article n'atteindraient qu'une infime minorité de producteurs. En effet :

1° Le nombre des propriétés produisant en moyenne plus de 100 hectos à l'hectare est extrêmement faible ; il serait intéressant de nous le faire connaître. Y en a-t-il 3.000 ? 4.000?

2° Le nombre des propriétés produisant plus de 5.000 hectolitres est presque insignifiant. Voici les chiffres pour 1929, année de grosse récolte :

Viticulteurs ayant récolté en 1929	Nombre
MÉTROPOLE	
De 500 à 1.000 hectolitres........	7.945
De 1.000 à 5.000 —	4.332
De 5.000 à 20.000 —	347
De 20.000 à 50.000 —	12
Plus de 50.000 hectolitres............	»
Total........................	12.636
ALGÉRIE	
De 500 à 1.000 hectolitres........	1.310
De 1.000 à 5.000 —	1.986
De 5.000 à 20 000 —	450
De 20.000 à 50.000 —	38
Plus de 50.000 hectolitres............	6
Totaux........................	3.790

Ainsi donc, il n'y aurait ici de touchés que 343 + 12 = 359 propriétaires pour la métropole et que 450 + 38 + 6 = 484 pour l'Algérie.

Encore, la plupart de ces victimes se confondraient-elles avec celles du groupe des viticulteurs produisant plus de 100 hectolitres à l'hectare.

L'ensemble de ces deux catégories n'atteindrait probablement pas 4.000 propriétaires, alors que les producteurs se sont chiffrés à 1.573.274 en 1929 (contre 1.400.000 en 1928) ;

3° Un petit propriétaire, ne possédant que **un** hectare de vigne, mais produisant plus de 100 hectolitres, serait passible d'une amende, tandis qu'un propriétaire récoltant 5.000 hectos sur 50 hectares, n'aurait pas un sou à payer;

4° Des vins produits en France, par des paysans français paieraient, dans certains cas, une amende de 80 francs par hectolitre, alors que les vins étrangers qui entrent en France ne paient que 55 francs de droit.

Je passerai en revue, dans ma prochaine chronique, les autres articles du projet de loi.

Les sorties des vins

Le *Journal Officiel* du 13 septembre publie les quantités de vins sorties des caves des récoltants et celles soumises aux droits de circulation, pendant le mois d'août.

Elles s'élèvent respectivement pour la France à 3.892.774 et à 4.663.216. Ce sont de jolis chiffres sur lesquels nous reviendrons en détail dans le prochain numéro.

Les viticulteurs girondins réclament la suppression du sucrage

A l'issue de la réunion tenue à l'Athénée, sur appel de la Ligue des Viticulteurs, une protestation qui a recueilli 28.319 signatures, contre la loi réglementant le sucrage des moûts, a été remise à M. le Préfet de la Gironde. En voici le texte :

« Les viticulteurs soussignés protestent énergiquement contre l'emploi du sucre en vinification. Le sucre de canne ou de betterave est un élément étranger au vin. Il le dénature et lui enlève tout caractère local.

Il facilite la fraude, augmente le volume, améliore les mauvais vins et encourage ainsi la production de ces derniers par la plantation de cépages à rendement, dans les terres basses.

Le vin doit être vendu tel qu'il a été produit, chaque région lui apportant son caractère propre, et il est inadmissible de tolérer plus longtemps, l'emploi du sucre alors que les Pouvoirs publics cherchent, avec raison, à limiter les plantations et à taxer les grosses productions.

Les soussignés soulignent l'injustice créée par la loi réglementant le sucrage des moûts, et laissent à certaines régions le droit d'améliorer leurs produits. Toute loi d'exception est intolérable en France. Le vin naturel doit seul être livré à la consommation.

Les soussignés demandent la suppression totale de l'emploi du sucre en vinification, et si satisfaction ne leur était pas donnée, ils prendraient toutes

dispositions qu'ils jugeraient utiles pour protester plus énergiquement encore, et ils font d'avance toutes réserves sur les conséquences qu'entraînerait le maintien du régime actuel et le droit de chaptaliser. »

Le vin, pour répondre à la définition légale, ne devrait contenir que des produits provenant de la vigne. Le remontage des moûts trop faibles ne devrait pouvoir se faire qu'avec du sucre de raisin ou de l'alcool vinique.

Cette thèse, que je soutiens depuis plus de 30 ans dans ce journal, finira, je l'espère, par triompher de toutes les résistances.

L. DEGRULLY.

ÉVAPORATION ET MOUVEMENT DE L'HUMIDITÉ DANS LES SOLS (1)

Pertes en eau des sols nus comparées aux pertes par transpiration des plants.

Les résultats précédents indiquent que les pertes par évaporation directement par la surface ne sont qu'une faible partie des pertes totales que subissent des sols irrigués portant des récoltes en été sous un climat sec.

Les résultats obtenus avec les cases portant des arbres permettent cette comparaison.

En 1921 un prunier de 3 ans utilisa 585 livres d'eau du 21 mai au 21 novembre, soit en 6 mois. Une case semblable, ayant un taux d'humidité élevé, ne portant pas de végétation ne perdit que 28 livres d'eau, soit une quantité égale à celle évaporée une fois en 3 jours par ce petit arbre. Ce même arbre du 1er mai 1922 au 4 novembre 1922 utilisa 1.250 livres d'eau tandis que la case ne portant pas de végétation irriguée le 11 février avec 23 livres d'eau ne perdit que 28 livres.

Un autre exemple de l'énorme consommation d'eau faite par les mauvaises herbes est celui de la case 26 portant du liseron des champs — convolvulus arvense. — Sans culture cette case du 17 août 1921 au 13 mai 1922 perdit 41 livres d'eau. Elle fut irriguée le 13 mai.

Du 13 mai au 26 octobre 1922 perte de 35 livres d'eau par évaporation.

Plantation de 3 plants de liseron le 11 octobre 1923. Irrigation. Début de la croissance 28 mars 1924. La case reçut 10 arrosages jusqu'au 19 août. Du 28 mars 1924 au 19 août soit 144 jours la case perdit 704 livres d'eau. La surface était bien recouverte par la végétation et l'évaporation directe était probablement réduite.

Les pertes d'eau des jeunes plantes de liseron du 7 au 30 mai, soit 23 jours furent de 120 livres. Les pertes de la case 25 contenant le même sol, mais nu et non cultivé furent seulement de 57 livres en 4 ans. *La perte due à la végétation en 23 jours est plus de 2 fois plus élevée que celle d'un sol nu en 4 ans.*

---

(1) Traduit par R. LIBES (Voir p. 250).

D'autres observations peuvent être citées, toutes montrent que *la quantité d'eau perdue directement par évaporation de la surface du sol sous le climat de Californie est extrêmement petite par comparaison avec celle transpirée par les plantes.*

Les pertes par évaporation directe peuvent devenir une portion importante de l'évaporation totale si ces irrigations sont données par petites quantités: et sur des sols légers, en été lorsque l'évaporation est maximum.

*
* *

Pertes d'humidité des sols nus en plein champs. — Des essais furent aussi institués en plein champs pour déterminer les pertes par évaporation directe. Les essais furent exécutés à 5 stations différentes représentant des conditions de sol allant du sable à l'argile et de climats très différents. A chaque station les parcelles furent préparées côte à côte pour pouvoir être irriguées. Chacune de ces parcelles mesurait 6 mètres sur 27, surface assez grande pour pouvoir être travaillée à l'aide des instruments agricoles habituels, mais cependant assez petite pour pouvoir être échantillonnée convenablement.

L'eau des irrigations fut distribuée en quantité suffisante pour saturer le sol jusqu'à 1m50 de profondeur.

A chaque station 2 parcelles furent cultivées avec une canadienne à une profondeur de 15 centimètres aussitôt que possible après une irrigation, les façons étant répétées à 8 jours d'intervalle. Les 2 autres parcelles ne furent pas touchées, sauf pour enlever les herbes dès leur apparition par un binage exécuté avec précaution.

A chaque détermination du taux d'humidité, 11 échantillons étaient prélevés dans chaque parcelle chacun à 3 mètres d'intervalle, et autour des parcelles soit 62 échantillons pour chaque station à chaque prélèvement.

Il est très difficile d'obtenir des échantillons représentatifs même dans une aussi petite surface que celle en expérimentation. Des variations considérables furent enregistrées entre divers échantillons prélevés simultanément dans la même parcelle. On doit donc bien se rappeler que l'interprétation des résultats de déterminations du taux de l'humidité est extrêmement difficile et que pour êtres significatives de grosses différences doivent être constatées. Cependant les erreurs probables sont indiquées dans chaque cas, car elles servent à indiquer l'étendue des variations des valeurs individuelles employées à calculer les moyennes. On croit que le nombre d'échantillons prélevés est assez grand pour calculer la valeur des résultats d'après les méthodes standard: c'est-à-dire que *la différence doit être 3,2 fois l'erreur probable de la différence avant* qu'elle commence a signifier quelque chose et *qu'on puisse en faire état*

Dix tableaux très détaillés sont donnés pour rapporter les essais exécutés à chaque station. Ils sont résumés dans le tableau suivant:

TAUX D'HUMIDITÉ DE CHAMPS EN JACHÈRES NUE
irrigués puis cultivés et non cultivés

Station	Profondeur	Traitement	3 Août	15 Août	23 Septembre
Davis	0 90	Cultivé	23 7 ± 0 86	18 8 ± 0 26	18 1 ± 0 19
	»	Non cultivé	21 5 0 57	19 7 0 16	18 0 0 14
Irrigation : 2 août 1921	90 — 180	Cultivé	19 1 0 29	18 2 0 32	18 2 0 31
Terre franche	»	Non cultivé	20 5 0 65	18 5 0 24	18 6 0 27
			27 Juin	7 Juillet	4 Août
Vallée de Santa Clara	0 90	Cultivé	12 7 ± 0 51	9 8 ± 0 36	8 1 ± 0 27
	»	Non cultivé	11 3 0 53	10 6 0 34	8 9 0 29
Irrigation : 26 juin	90 — 180	Cultivé	16 2 0 54	15 3 0 38	14 9 0 33
Sol graveleux	»	Non cultivé	15 1 0 38	15 4 0 26	15 0 0 29
			8 Juillet	16 Juillet	3 Décembre
Delhi	0 90	Cultivé	7 6 ± 0 19	5 7 ± 0 12	4 6 ± 0 07
	»	Non cultivé	8 1 0 32	5 2 0 10	4 3 0 03
Irrigation : 7 juillet	90 — 180	Cultivé	6 5 0 32	7 2 0 34	7 1 0 20
Sable fin	»	Non cultivé	6 3 0 29	6 3 0 32	7 7 0 24
			21 Juillet	28 Juillet	20 Septembre
Whittier	0 90	Cultivé	17 3 ± 0 25	16 0 ± 0 20	15 9 ± 0 18
	»	Non cultivé	18 0 0 24	17 1 0 18	15 5 0 15
Irrigation : 15 juillet	90 — 180	Cultivé	15 3 0 21	15 1 0 22	15 0 0 24
Argile	»	Non cultivé	14 3 0 27	14 4 0 32	14 5 0 31

Environ 2 mois après l'arrosage, des échantillons furent prélevés dans toutes les parcelles d'essai pour déterminer la distribution de l'eau dans les couches supérieures. Les résultats sont rapportés dans le tableau suivant :

Taux d'humidité du sol dans les parcelles cultivées et non cultivées en 1921
Echantillons prélevés environ 2 mois après une irrigation.

Station	Traitement	Profondeur de l'échantillonnage en cm.				
		0 - 10	10 - 20	20 - 30	30 - 40	40 - 50
Davis	Cultivé	6 6	13 7	20 1	19 1	18 6
Terre franche	Non cultivé	8 6	15 5	19 0	19 0	19 4
Mountain View	Cultivé	4 0	9 5	10 2	10 3	10 7
Sol graveleux	Non cultivé	3 9	9 1	10 4	11 0	10 9
Delhi	Cultivé	1 3	3 9	4 1	4 1	4 2
Sable fin	Non cultivé	1 5	3 1	3 3	3 7	4 1
Whittier	Cultivé	4 1	11 5	15 1	16 2	15 9
Argile	Non cultivé	4 1	11 0	16 2	17 3	16 5

Ces résultats montrent clairement que les pertes d'humidité par évaporation ont été confinées largement aux premiers 20 cm. du sol et que la plus grande partie des pertes a eu lieu dans la couche superficielle de 10 cm. Lorsque les chiffres donnés dans le dernier tableau sont comparés à ceux du tableau le précédent, il semble que les pertes ont été légères, tout au moins jusqu'à 50 cm.

On ne peut pas dire que ces pertes, au-dessous des couches de la surface, sont dues entièrement à un mouvement ascendant de l'humidité par capillarité où par perte due au mouvement de la vapeur d'eau. Les quantités d'eau perdues par le sol, par déplacement de la vapeur d'eau, sont généralement tenues pour très petites, les travaux de Buckingham et Bouyoucos étant fréquemment cités pour le prouver.

Cependant Bouyoucos et Mc Cool ont récemment montré qu'une aération considérable peut avoir lieu par suite des variations de la pression atmosphérique et les pertes légères d'humidité par les couches profondes dans les champs d'expérience et dans les cases peuvent être dues aux mouvements de l'air et de la vapeur d'eau à travers leur masse.

On notera d'après le dernier tableau que la seule différence significative entre les parcelles cultivées se trouve dans les couches de 10 à 20 cm. et 20 à 30 cm. à Delhi. La différence du taux d'humidité en faveur des parcelles cultivées est 0.8 ± 0.13 pour chaque cas. Ceci est équivalent à une hauteur d'eau de 2.1 mm. pour les 20 cm. considérés de ce sol sablonneux. Dans tous les autres

cas les différences trouvées sont insignifiantes et il est apparent que des façons culturales soignées exécutées chaque semaine avec la herse canadienne, pendant 2 mois, n'ont pas réussi à réduire les pertes d'humidité, où à influencer son mouvement par capillarité. En fait, les résultats précédents aussi bien que ceux acquis par les essais dans les cases de végétation indiquent que *le mouvement de l'eau par capillarité d'un sol humide vers un sol plus sec est extrêmement lent et n'a lieu que sur de très faibles distances.*

Ceci est confirmé par les mesures du taux d'humidité des échantillons prélevés dans les bandes de terrain situées entre les parcelles d'expérience et autour de celles-ci. Il n'y eut aucune différence significative dans les teneurs des échantillons prélevés au début et à la fin des essais. Quelques-uns de ces échantillons furent prélevés à 1 m. 50 des surfaces arrosées. Mais la majorité a été prélevée à 0.75 seulement. Ces derniers échantillons prélevés à intervalles rapprochés n'ont pas montré d'augmentation pendant la durée de l'expérience. Ceci indique qu'il n'y a pas eu probablement, de mouvement d'humidité d'une parcelle vers l'autre, et aussi qu'il n'y a eu que peu ou pas de pertes par mouvement latéral.

***

Mouvement de l'humidité des sols humides vers les sols plus secs, dans des colonnes.

Les essais précédents indiquent que le mouvement de l'humidité lorsque sa source n'est pas une surface d'eau libre est faible en quantité et en étendue. Pour avoir une démonstration plus précise de ce phénomène on l'étudia dans des colonnes.

Les colonnes utilisées étaient de section 15 × 15 cm. et de 1.80 m. de longueur. On commença par remplir le milieu de chaque colonne avec de la terre franche, séchée à l'air, que l'on tassait par couches minces. On arrosait ensuite avec une quantité d'eau connue pour amener la terre à son maximum de capacité. On laissait reposer 48 heures et on déterminait le taux d'humidité. Ensuite on remplissait les 2 extrémités avec le sol moins humide à étudier que l'on comprimait par couches minces. On fermait avec un carré de verre et on dressait verticalement la colonne. A la fin de l'expérience la surface de contact entre les 2 terrains était soigneusement vérifiée pour voir si le raccordement avait pu permettre les échanges capillaires. Aucune discontinuité ne fut notée.

Mac Laughlin a suggéré que la rapidité et l'étendue du mouvement de l'humidité varie avec l'humidité initiale de la partie la plus humide. C'est pourquoi, il est probable que l'étendue du mouvement indiqué dans ces essais est plus grand que celui qui a lieu dans les champs où l'eau de la masse de terre humide est rapidement réduite par la végétation.

Apparemment l'humidité du sol le plus sec eut peu d'effet sur l'étendue du mouvement.

Le mouvement dû à la capillarité, lorsque ce sol n'est pas en contact avec une nappe d'eau est donc trop limité en étendue et probablement en intensité pour pouvoir être utile aux plantes.

A la lumière de ces faits, la croyance ordinaire aux effets des irrigations légères et massives est évidemment fausse. La croyance que le taux d'humidité de *tout* le sol occupé par les racines des arbres doit être élevé à un

Mouvement de l'humidité dans des colonnes de 1m 80

Humidité au début			DURÉE DE l'Expérience	Mouvement de l'humidité	
Haut	Milieu	Bas		Vers le haut	Vers le bas
3 o/o	22 o/o	3 5 o/o	144 jours	7 5 cm	13 5 cm
6	21	6	141	12 9	12 2
7 8	23	8	141	7 8	16 0
12 5	21 5	12 5	140	7 8	7 9
14 5	22	14 5	139	7 7	9 3

certain taux par l'application de petites quantités d'eau, à cause du mouvement capillaire ascendant de l'eau, avec pour conséquence l'égalisation du taux dans toute la masse, n'est pas en conformité avec les résultats obtenus dans ces essais. Une irrigation légère, en réalité, a pour résultat de mouiller le sol à sa capacité maximum, à une profondeur moindre qu'une irrigation plus copieuse, le taux de la couche inférieure n'étant pas changé.

*
* *

En résumé :

Les pertes d'humidité par évaporation directe à partir de la surface du sol dans des cases de végétation furent mesurées par des pesées répétées. Les pertes d'humidité par évaporation directe à partir de la surface du sol dans des parcelles en plein champ furent mesurées par des prélèvements de terre et la détermination de leur humidité. Une grande variété de terrains et de climats furent étudiés dans ces essais. Les pertes furent relativement légères en quantité. Une comparaison des pertes par évaporation de la surface des sols nus avec les quantités d'eau prises au sol par les plantes montre que *les pertes par évaporation directe sont une fraction extrêmement petite des quantités d'eau totales perdues par le sol.*

Les pertes d'eau par évaporation directe du sol furent confinées très généralement à de faibles épaisseurs. L'humidité au-dessous de 20 cm. se perdit très lentement. Les pertes par la surface des sols exposés à l'évaporation pour des périodes bien plus longues que celles qui séparent généralement deux irrigations, en Californie, n'ont pas été suffisantes pour empêcher la croissance jusqu'à maturité de l'orge et de la vesce. Après exposition à l'évaporation pendant tout l'été la terre des cases au-dessous de 20 cm. était suffisamment humide pour assurer la croissance des vesces jusqu'à maturité sans application d'eau supplémentaire.

Les façons culturales n'eurent pas d'effet sur les pertes d'humidité par évaporation de la surface nue des sols, dans les cases et dans les parcelles en observation dans ces essais. La culture n'influença pas beaucoup la distribution de l'humidité dans ces sols. Il n'y eut pas de différence significative entre l'humidité de la couche superficielle de 10 cm. dans les sols cultivés et non cultivés, à l'exception des couches de 10 à 20 cm. et de 20 à 30 cm. à

Delhi. Les différences observées pour ce sol sablonneux furent très faibles, mais furent probablement significatives.

Les pertes d'humidité du sol à partir de la surface, *immédiatement* après une irrigation est une partie importante de l'évaporation totale d'une longue période. Environ la moitié des pertes d'une période de 80 jours eut lieu pendant la semaine suivant l'irrigation et la plus grande partie de cette perte eut lieu avant que le sol soit en état de pouvoir être cultivé convenablement.

Après que l'eau s'est distribuée dans le sol, le mouvement de l'humidité par l'action des forces capillaire fut extrêmement lent. Il n'y eut ni mouvement ascendant ni mouvement descendant dans le sol, du niveau 90 cm. au niveau 1 m. 80 durant la période d'observation dans ces essais. Le mouvement latéral en 2,5 mois ne fut pas suffisant pour influencer le taux d'humidité à 7,5 cm. de distance de l'airé arrosée.

Le mouvement de l'humidité de sols frais vers des sols secs restant en contact dans des colonnes pendant 4,5 mois fut faible en étendue et en quantité, en direction ascendante où descendante. Le résultat de ces études indique que *le mouvement de l'humidité sous l'action des forces capillaires, des sols frais vers les sols moins frais lorsque le sol n'est pas en contact avec une surface d'eau libre est trop limité en étendue et probablement en intensité pour être appréciablement utile aux plantes* (1).

Frank J. VEIHMEYER.

LES BLÉS DANS L'AUDE EN 1929 (2)

C'est depuis 1922 qu'à Labastide d'Anjou, nous poursuivons des recherches de sélection généalogique, tendant à améliorer nos variétés locales, tant au point de vue de leur résistance aux diverses maladies, aux accidents climatologiques, à la vigueur du pied, qu'au développement des épis et de la diminution de la coulure des épillets.

Les recherches scientifiques démontrent que la multiplication des variétés, par lignées pures, peut se conserver assez longtemps sans changement notable.

L'idée dominante de nos travaux d'hybridation est la recherche de la précocité, qualité indispensable aux blés cultivés dans l'Aude et la Haute-Garonne.

Après de multiples recherches, poursuivies en 1923-1924, le travail d'hybridation fut commencé. Nous avons surtout utilisé, dans ces croisements, les variétés ultra-précoces de Strampelli : Ardito, Riccio, et Italo Giglioli. Quatorze hybrides furent créés. En 1927-1928, cinquante-cinq lignées établies se sont montrées assez résistantes à l'échaudage et supérieures à la Bladette de Besplas, employée comme témoin. L'hybride Ardito × Besplas présente des pieds portant jusqu'à soixante tiges terminées par de très beaux épis.

Le choix des meilleures lignées hybrides par la voie de la sélection généalogique, bien dirigée, permet de créer et de fixer les nouvelles variétés

(1) Hilgardia. Berkeley. California. Vol. 2, N° 6. Janvier 1927. Section IV, pages 231-281. Résumé et traduit par R. LIBES.

(2) Extrait du *Bulletin de l'Office agricole du Midi*, juillet 1930.

après quelques générations. Les recherches à Labastide et à Lavelanet laissent espérer qu'il sera possible de disposer, sous peu, de trois ou quatre variétés répondant au besoin de notre région. Notre 38-A (Riéti × Epi carré), cultivé depuis quelques années, demeure intéressant, par sa très grande résistance à la rouille et à l'échaudage.

Un hiver, particulièrement froid et sec, avec ses alternatives de gel et de dégel, a ameubli les terres d'une façon peu habituelle, dans notre région, où elles sont, d'ordinaire, battues par les pluies.

D'autre part les plantes retardées par les froids, n'avaient pas, au mois de mars, cette vigueur si fréquente et propice au développement du Piétin.

Dans ces conditions, une bonne récolte de blé était à espérer. Elle a été très bonne, malgré l'attaque de rouille noire qui, arrivée tard, n'a pas fait de grand dommage. On peut compter que le rendement moyen à l'hectare, s'est trouvé augmenté de dix hectolitres sur celui de l'année dernière.

Certains blés, même, comme *Gentile Rosso 48* et *G. 4* (*préparateur Estienne*) ont doublé les rendements précédents, avec des récoltes de 40 à 45 hectolitres à l'hectare, il est intéressant de noter que ces deux blés son précisément les plus sensibles à l'humidité et au Piétin.

Gua 113, blé d'importation italienne, très résistant à l'égrenage, a produit aussi de très gros rendements, jusqu'à 47 hl. 30 à l'hectare. D'introduction récente, il est encore trop peu connu pour l'apprécier exactement.

Cette augmentation de la production ne peut se mettre sur le compte d'une amélioration culturale quelconque. Elle est la conséquence du climat de l'année, qui a été analogue à celui des régions septentrionales, où les rendements en blé sont d'habitude supérieurs à ceux que nous obtenons, les années les plus nombreuses, à hiver doux, où le thermomètre ne descend jamais au-dessous de — 10 degrés.

Ce climat du Nord, dans nos régions méridionales, a aussi comme conséquence une invasion de *rouille noire*, à laquelle nous ne sommes pas habitués et qui est à l'état endémique dans la partie Nord de la France. *G. 4*, sélectionné par Monsieur Schribaux, dans la région parisienne, s'est trouvé, cette année, chez nous, dans un climat semblable à celui où il a été créé et était absolument indemne.

Par contre, toutes nos variétés de pays ont été abîmées plus ou moins. *Varrone*, réputé sain, était très atteint, ce qui l'a fait échauder en bien des endroits.

En face de ces variations du climat, le sélectionneur qui s'est posé le problème de trouver des variétés qui s'y adaptent, se trouve parfois déconcerté.

Pour mon compte, voilà dix ans que je sélectionne les disjonctions de mes hybrides, en apportant un soin méticuleux à écarter tout ce qui, pendant l'année, s'est montré sensible aux rouilles, cherchant d'abord des plantes saines, première condition de la productivité. L'année dernière — 1928 — j'en étais arrivé à avoir un lot de variétés presque toutes indemnes de rouilles et même, les deux premiers blés dont la multiplication est avancée, ont sur leurs feuilles ces points chlorotiques, qui sont considérés comme le caractère de la résistance complète.

Or, cette année, tout était couvert de rouille, non la rouille habituelle de notre région, celle des feuilles, mais de la rouille noire, très rare il est vrai, et dont les chaumes étaient infestés.

De plus, l'écartement obligatoire de la culture des lignées, où les pieds

sont séparés entr'eux par un intervalle assez grand, favorisant le développement de la plante, avait encore aggravé le mal.

Les blés de pays, témoins, *Bladette de Besplas* et *Blanc du Rozès* avaient, dans ces conditions de culture, les tiges si rongées qu'ils n'ont pu mûrir. *Besplas*, plus tardif, n'a même presque pas fourni de grains.

J'en ai profité pour rejeter tout ce qui était particulièrement touché : tous les fils de Besplas : les Gentile Rosso par Ardito ; les Hàtif-Inversable × Ardito, sauf un type à plusieurs formes.

Pour les autres, plus ou moins atteints, je n'ai gardé, à l'égrenage, que ceux qui, tout en ayant quelques taches sur les chaumes, avaient, par contre, des grains bien nourris et lourds et peuvent être considérés comme étant d'une résistance pratique suffisante. Surtout si, comme je le crois, il y a lieu de tenir compte de la différence du semis en lignées, avec les conditions de la culture en plein champ, ou cette année, *Besplas*, par exemple, sans donner une belle récolte, a quand même produit des grains normaux, tandis qu'en lignées, les glumes sont restées à peu près vides. Ceux qui ont le mieux résisté sont : *36 C × Italo Giglioli; 38 A par Ardito; Inversable × Manitoba.*

Multiplications. — Mutardi (Mutation d'Ardito, ex-sélection d'Ardito N° 3). Le pied choisi avait 432 grains.

Deux kilos d'Ardito avaient été semés au semoir en lignes, en bordure d'un champ de Varrone, dans les mêmes conditions que ce dernier. Seule la fumure de sulfate d'ammoniaque, de superphosphate et de chlorure de potassium, avait été doublée sur *Mutardi*, pour vérifier son aptitude présumée à produire en proportion de la fumure.

Sa résistance au froid a été très bonne, son tallage était de 3 à 4 tiges par pied, 6 à 7 sur les bords. La hauteur des pailles de 1 m. 10, absolument inversable. La résistance à la rouille noire supérieure à *Varrone*, malgré la fumure d'azote plus abondante.

Le grain est rouge, d'un poids de 41 grammes les 1.000 grains. il a produit 62 kilos, sur 151 mètres carrés, soit, à titre d'indication : dans les 50 hectolitres à l'hectare, le *Varrone* moyen ayant donné 30 hectolitres.

Après triage, 57 kilos de *Mutardi* ont été semés, cette année, à écartement ordinaire du semoir en lignes, sur 50 ares environ.

J'ai une grande confiance dans ce blé, qui depuis trois ans que j'en ai commencé la multiplication, en partant d'un pied, s'est toujours très bien tenu. De plus, il est assez précoce pour être utilisé comme blé de printemps.

Pour avoir une floraison simultanée avec d'autres blés, avec lesquels je désirais l'hybrider, j'ai fait des semis de 10 en 10 jours, jusqu'au 1er avril. Le tallage diminue et les chaumes se raccourcissent avec les semis tardifs, mais l'épi reste normal et bien plein. Le dernier semé a évolué du grain au grain, dans 95 jours.

Hybride Inversable × Manitoba. — L'hybride hâtif inversable est, d'après les essais de panification faits par M. Schribaux, le meilleur des blés de meunerie français. D'autre part, Manitoba est réputé comme blé de force. Les grains de cet hybride de précocité moyenne ont été multipliés par M. Marty, minotier à Montferrand. Il a obtenu 10 kilos de ce blé, qui s'est également bien comporté. Il en poursuit la multiplication avec un autre de mes hybrides de la même époque (Carlotta × Manitoba), dont M. Jaguenaud étudie à Albi son adaptation comme blé de printemps.

Mutardi et Hybride Inversable × Manitoba figureront, l'an prochain, en

grandes parcelles, dans le champ d'expériences de M. Serin, pour que leur productivité y soit comparée dans des conditions analogues à celle des blés déjà étudiés.

A côté de ces variétés nouvelles, nous citerons, comme pouvant être multipliées avec intérêt : G. 4 (Préparateur Etienne), qui est exigeant et doit être placé dans des bonnes terres, craint l'humidité. Le Zara paraît pouvoir se substituer à Carlotta. Il talle beaucoup, est précoce, très résistant à l'égrenage, venant bien en terres moyennes, de même que *Gentile Rosso* n° 48. *Carlotta Strampelli*, en sols moyens, est toujours très cultivé, mais exige d'être moissonné un peu tôt, afin d'éviter l'égrenage. A donné jusqu'à 36 à 37 hectolitres en 1929.

Le Roussillon × Besplas talle dans les bonnes terres. Ses pailles, courtes et rigides, le garantissent contre la verse et il résout la rouille jaune.

Paul MANDOUL,
Propriétaire à Labastide d'Anjou.

CRITIQUE DES DÉCRETS

SUR LA COMPOSITION EXIGÉE DES VINS

« Vous avez publié, sans commentaires, dans votre numéro du 10 août le texte des décrets sur la composition exigée des vins pour que ceux-ci soient réputés propres à la consommation générale. Le pays est divisé en zones, et les vins en dessous d'un certain degré d'alcool (variable avec chaque zone) ne sont réputés propres à la consommation générale que s'ils remplissent certaines conditions d'acidité et d'extrait sec.

Il est pratiquement impossible à la propriété de s'assurer que ces conditions sont remplies : en effet, outre les dosages de l'alcool et de l'acidité totale, qui sont des opérations courantes, il faut encore doser l'extrait sec, ce qui nécessite, surtout pour les vins jeunes, le dosage du sucre non transformé ainsi que celui des sulfates, il faut aussi doser l'acidité volatile afin de déterminer par différence l'acidité fixe.

Or le dosage de l'*extrait sec réduit*, en tenant compte du *sucre* et des *sulfates* et celui de l'*acidité volatile* sont des opérations de laboratoire nécessitant des appareils coûteux et délicats et que la quasi totalité des viticulteurs (et bien des petits commerçants) est dans l'impossibilité d'entreprendre.

Dans chaque zone il y aura donc 2 catégories de vins :

1° Les vins d'un degré alcoolique égal ou supérieur au chiffre fixé pour chaque zone et qui circuleront sans difficulté ;

2° Les vins inférieurs à ce titre alcoolique. Pour ces derniers le producteur ne saura pratiquement pas (sauf peut-être pour la très grosse propriété) si, oui ou non, ils sont aptes à la circulation générale.

Ces vins seront donc forcément, *les bons comme les mauvais*, considérés comme *suspects*, circonstance que le commerce saura bien invoquer pour les *payer en conséquence !*

Cela revient à jeter un discrédit très grave sur tous ces petits vins dont certains peuvent être non seulement parfaitement normaux, mais même

fort bons : en effet le degré exigé pour que le vin soit réputé apte à la consommation générale sans autre analyse est pour le Midi 9° distillation, soit pratiquement 9°2 Malligand. Tous les vins de plaine du Midi titrant 8°, 8°5 et même 9° Malligand sont donc classés dans les vins suspects.

Quand on avait fixé, l'hiver dernier, au chiffre de 9° la teneur minimum en alcool des vins de coupage, les vins inférieurs à 9° pouvaient toujours circuler librement comme vins de pays, en outre, ils pouvaient entrer dans tous les coupages. La gêne qui aurait pu en résulter pour les petits vins était donc bien réduite, néanmoins on a cru devoir (à tort sans doute) ramener à 8° le taux exigé des vins de coupage.

Cette fois ci, ce que nous risquons dans le Midi, c'est la quasi-impossibilité de vendre à un prix normal tous les vins inférieurs à 9° (9°2 Malligand).

Bien entendu, le Midi seul sera touché, les taux d'alcool minima ayant été fixés pour les autres zones à des chiffres qui pourront toujours être atteints, *compte tenu de la faculté du sucrage* que ces autres régions conservent.

Il semble que, si le principe (discutable) de la réglementation nouvelle devait être maintenu, il faudrait au moins que les critères destinés à classer les vins comme propres ou impropres à la consommation, soient mis à la portée des viticulteurs. Il ne faut pas demander à l'exploitant des dosages d'extrait sec réduit et d'acidité volatile. Enfin, il faudrait tout au moins spécifier que les petits vins peuvent librement entrer dans les *coupages* (que ces coupages soient faits dans le département ou en dehors) pourvu que le vin résultant du coupage et vendu à la consommation réponde aux conditions exigées.

Un autre point sur lequel je désire attirer votre attention, c'est la haute fantaisie qui a présidé au découpage des zones et à la fixation du taux d'alcool exigé dans chaque zone.

Je prendrai comme exemple notre situation locale : Notre commune (Bollène) tout au nord du Vaucluse est limitrophe avec la Drôme.

Etant « Vaucluse » nous sommes « Midi » et, comme tel, notre vin devra titrer 9°.

Dans les communes limitrophes classées « Drôme », il suffira non pas de 8° mais de 7°. Et ce n'est pas tout : la Drôme a le droit de sucrer et de remonter par là son vin de 1 à 2°. Par conséquent mon vin qui titrera par exemple *8°9* ne sera pas vendable ; celui de mon voisin, dont la vigne touche la mienne, dans la même plaine, sera réputé excellent dès qu'il fera 5° *1/2* avant sucrage.

Evidemment, dès que l'on trace des frontières intérieures, celles-ci sont forcément plus ou moins arbitraires... et ceux qui se trouvent près de la démarcation et du mauvais côté sont portés à se plaindre... mais on pourrait cependant ménager les transitions. Une différence de *trois degrés et demi* entre les dosages exigés de deux *communes limitrophes* ne vous paraît-elle pas absurde ?

Remarquez d'ailleurs ce qui se passe si vous remontez la vallée du Rhône et de la Saône :

A Orange on exigera 9°.

A Montélimar, il suffira, avec le sucrage, de 5° 1/2.

Dans la banlieue de Lyon, ou à Chalon il faudra de nouveau un degré de plus qu'à Montélimar (pourquoi ? mystère!) soit 6° 1/2 avec le sucrage.

Enfin à Dôle un vin produit par la vigne à 5° sera bon, s'il est remonté à 6°5 par la betterave !

Il serait évidemment facile de multiplier de tels exemples. Une telle réglementation se condamne d'elle-même.

Ne croyez-vous pas qu'il y aurait lieu de demander *de suite* les retouches indispensables. Les vacances de la Chambre ne sont pas un obstacle, comme pour la fameuse loi sur les vins : il ne s'agit ici que d'un décret et un décret peut toujours être amélioré ou rectifié par un autre décret ».

Jean Masselin,
Château de Gourdon, Bollène (Vaucluse).

CHAMBRE DÉPARTEMENTALE D'AGRICULTURE
DU GERS

Dans la réunion du 1er août, la Chambre d'agriculture, sur la proposition de M. Dourrieu, a adopté à l'unanimité l'exposé et le vœu suivants :

La prochaine récolte qui s'annonce comme désastreuse, fait monter le prix du blé, et déjà on commence à crier à la vie chère. Demain on demandera la suppression des droits de douane, peut-être même la prime à l'importation.

Les représentants des Agriculteurs manqueraient au plus essentiel de leur devoir, si une fois pour toutes ils ne disaient pas l'entière vérité et la voici :

1° Tant que l'Etat ne réduira pas toutes les dépenses au strict nécessaire;
2° Tant que les ouvriers demanderont des augmentations de salaires avec un rendement de travail toujours diminué, il ne faut pas parler du coût de la vie ; il augmentera forcément, c'est de l'arithmétique pure et simple et les boniments ne changeront rien.

Nous devons ajouter : aucune Loi naturelle ou codifiée ne prescrit que le paysan doit être le père nourricier des autres travailleurs et des paresseux ; il a les mêmes droits que tout le monde, il ne sait pas les exercer, mais poussé à bout, il suivra les directives de ceux qui s'intéressent à lui en toute loyauté.

Quand le paysan fait construire ou réparer ses immeubles, il subit un coefficient d'augmentation qui va de dix à quinze.

Pourquoi se plaindrait-on si ce qu'il produit avec tant de peine et de difficultés subissait la même augmentation ?

Nous en sommes bien loin.

Ceux qui se plaignent de la vie chère n'auraient pour résoudre le problème qu'à imiter l'agriculteur; il limite ses dépenses à ses revenus et ne se crée pas de besoins nouveaux, le temps et l'argent lui manqueraient pour les satisfaire.

Ce qui pourrait arriver de pire à ceux qui réclament contre la vie chère sans crier à la lutte contre le paysan ce serait d'obtenir satisfaction. L'agriculteur ne pourrait cultiver à perte, nous aurions la friche ; n'ayant pas d'argent il ne pourrait rien acheter et alors c'est la catastrophe, le chômage quasi général. Ajoutez à cette redoutable perspective que déjà nos importations en objets fabriqués augmentent, cela prouve que malgré des droits de douane élevés, l'industrie est concurrencée et battue sur le marché français.

Il est pénible d'avoir à dire et redire des vérités qui s'imposent aux moins clairvoyants. Ce n'est pas seulement les défenseurs qualifiés de l'agricul-

ture qui doivent parler ; c'est de la tribune du Parlement que le Président du Conseil devrait avoir le courage de tenir un langage net et franc et aucune Assemblée n'oserait le renverser quand il prendrait la défense du paysan de France dont l'intérêt est intimement lié à l'intérêt national.

En conséquence, la Chambre émet le vœu que les droits de douane sur les produits agricoles ne soient pas modifiés.

DOURRIEU

UNE LOI NÉFASTE

St-Cyr-sur-Mer, 8 septembre 1930.

La Direction des Contributions Indirectes du Var vient de lancer des lettres de réquisition, frappant, en vertu du décret du 20 juin 1930, les viticulteurs ayant produit plus de 500 hectolitres.

Voici les conséquences de ce décret dans notre commune : Sont touchés :

3 propriétaires exploitant directement et produisant 970, 590, 580 hectolitres ;

3 propriétaires exploitant à mi-fruit et récoltant pour leur part 1410, 1160, 1159 hectolitres ;

4 métayers récoltant pour leur part 580, 580, 575, 540 hectolitres.

Sont exempts tous les propriétaires à mi-fruit récoltant entre 500 et 1000 hectos (ils sont nombreux), grâce à la division des déclarations entre propriétaires et métayers.

Sont encore exempts certains propriétaires dont le domaine est à cheval sur deux communes et qui font par suite deux déclarations.

La loi ne crée donc pas seulement une inégalité choquante entre les viticulteurs récoltant plus de 500 hectos et les autres, elle frappe inégalement propriétaire exploitant, propriétaire à mi-fruit, métayer.

Le cas du métayer est particulièrement intéressant. La production moyenne a été cette année, à St-Cyr, de 70 hectos à l'hectare. Un métayer récoltant pour sa part 560 hectos a donc cultivé 8 + 8 = 16 hectares de vignes. A 4000 fr. l'hectare il a dépensé 64.000 francs. Le prix de vente du vin a oscillé de 120 fr. à 60 fr. Admettons qu'il ait vendu au prix moyen de 90 francs, il a encaissé 50.400 fr. et il a été en perte. Et c'est à ce métayer malheureux qu'on impose une amende de 9000 fr. environ ; car, pour livrer les 7 hectos d'alcool qu'on lui réclame il devra brûler 70 hectos de vin à 180 fr. = 12.600 fr. et céder cet alcool au prix net de 590 francs soit 3710 fr.

Autre injustice. La loi frappe les productions de plus de 50 hectos à l'hectare considérées comme excessives. Nous avons à St-Cyr abondance de coteaux produisant un vin estimé ; mais, comme nous cultivons avec soin, nous obtenons, nous l'avons dit, 70 hectos en moyenne. La loi nous en fait un crime.

Autre injustice. La loi frappe le producteur de plus de 500 hectos non sur l'excédent, mais sur tous les hectos produits.

Il y a dans la loi sur l'impôt sur le revenu toute une série d'abattements : ici, rien de pareil. Dès qu'on produit plus de 500 hectos, le premier hecto est frappé.

Cette loi, loi de circonstance, prétendait « améliorer le marché des vins ». Or, il est incontestable que le marché s'est amélioré spontanément. Le mildew paraît avoir enlevé un tiers, la moitié peut-être, de la récolte pro-

chaine. Les vins disponibles sont montés de 50 fr. à 200 francs. Veut-on les faire hausser devantage ? Alors il faut appliquer la loi et le décret dans toute leur rigueur. Le vin vaudra 300 fr. et 400 fr. l'hectolitre et l'ouvrier de ville le paiera 5 fr. le litre.

Est-ce l'intention du Gouvernement ? Nul ne le pense. Aussi les viticulteurs réquisitionnés de Saint-Cyr ont-ils adressé à M. le Président du Conseil, à MM. les Ministres des Finances, du Budget et de l'Agriculture une pétition demandant la suspension de l'application du décret du 20 juin jusqu'à la rentrée des Chambres et la proposition au Parlement, à ce moment, d'un ajournement sine die.

E. MARGUERY,
Propriétaire à St-Cyr.

OPINIONS

DE LA CHAMBRE D'AGRICULTURE DE LA DROME

SUR LA LIMITATION DES PLANTATIONS ET LA QUESTION DES HYBRIDES

Par les comptes rendus de la Commission Interministérielle de la Viticulture, nous apprenons qu'il est question :

1° *De limiter les plantations de nouvelles vignes en les frappant d'impôt prohibitifs.*

Vous savez que la Commision Interministérielle approuve la taxe annuelle de 5.000 francs par hectare pour les plantations nouvelles, ce qui équivaut évidemment à une interdiction absolue de planter. Ce serait là un arbitraire créant en faveur des vignobles déjà existants un monopole de fait en faveur de ces derniers, et qui leur donnerait une plus-value injustifiée et scandaleuse.

Si réellement la crise actuelle paraît menaçante pour certaines régions, il leur sera facile d'adjoindre à la vigne dans les sols à grands rendement, des cultures fruitières ou fourragères pour lesquelles sont déficitaires les départements exclusivement viticoles.

2° Mais aggravant le projet du Gouvernement, la Commisson Interministérielle demande *l'exclusion absolue des hybrides, même dans les remplacements des vignobles déjà existants.*

Vous saisirez certainement la gravité d'une pareille décision qui prétend non seulement porter atteinte à la liberté de l'agriculteur, mais encore détruire les progrès incontestables que l'hybridation a fait faire à la viticulture.

Il est inadmissible que cette œuvre essentiellement française, résultat de plus de cinquante années de recherches, qui a toujours eu pour buts de libérer la viticulture de la tutelle des produits cupriques et sulfureux étrangers qui pèsent sur notre balance commerciale, et par la réduction des frais culturaux d'abaisser le prix de revient du vin, soit détruite pour établir en réalité, nous le répétons, un véritable monopole de la production du vin dans certaines régions.

Il ne vous échappera pas que l'interdiction de planter des cépages à culture économique, c'est *l'institution du vin cher à perpétuité!*

Cette prétention de la Commission Interministérielle ne supporte pas l'examen. Pouvons-nous comprendre, nous qui sommes élus par les agriculteurs pour aider à l'amélioration des méthodes culturales, et cela dans un but de plus en plus économique, que l'on proclame comme dangereuse l'hybridation en viticulture, alors que c'est la seule méthode réellement scientifique qui nous permette de progresser d'une manière continue et durable dans toutes les branches de notre activité?

Devrons-nous donc supprimer aussi les champs d'expérience que dans nos Offices nous nous sommes fait un devoir de créer pour améliorer par l'hybridation et la sélection nos céréales, nos plantes industrielles, nos fleurs, nos fruits, nos animaux? Devrons-nous renoncer aux admirables variétés de blé que nous obtiennent par hybridation nos grands céréaliculteurs et qui nous ont permis de régulariser notre production nationale?

Ne serait-il pas profondément injuste de voir nos cultures fruitières obligées de faire appel à des hybrides étrangers (pêches, prunes, etc.) qui viennent couvrir des centaines d'hectares à côtés de nos variétés indigènes parfois insuffisantes, tandis qu'en viticulture, au contraire, l'hybridation, née en France, serait rejetée par nous à l'heure même où sont heureuses d'en profiter toutes les régions viticoles du monde.

La culture des «hybrides» est préférée indiscutablement par tous les agriculteurs qui n'exigent pas de très gros rendements, mais *une récolte moyenne, régulière et économique.*

C'est pourquoi *« l'hybride »* est adopté :

par l'ouvrier qui, sur son petit lopin de terre, peut récolter *« son vin »*;

par le métayer, le fermier, l'agriculteur pour qui la *vigne* n'est qu'une culture accessoire, destinée à fournir le vin nécessaire à la consommation familiale et locale, qui préfèrent ce vin fait avec des raisins sains, propres, exempts de toutes les souillures dues aux multiples traitements cupriques et arsenicaux, sans compter les poudrages indispensables aux anciennes variétés locales. Ces cultivateurs n'ont ni l'outillage nécessaire pour l'exécution rapide de ces traitements, ni la main-d'œuvre indispensable. Leur interdire de cultiver des hybrides, c'est les condamner à boire de l'eau ou à acheter le vin cher que l'on veut leur imposer.

En résumé, l'interdiction de planter des *hybrides* est une atteinte à la liberté de l'Agriculteur Français, qui prétend, comme le charbonnier de Henri IV, *être maître chez lui!*

c'est donner le monopole de la production du vin à un prix élevé, souvent prohibitif, à quelques régions privilégiées;

c'est supprimer la consommation du petit récoltant, qui ne pouvant en produire lui-même, ne pourra boire le vin cher que l'on prétend lui imposer, nous ne saurions trop le répéter.

Les protestations contre ces projets de loi sont déjà nombreuses. Nous devons les appuyer de la façon la plus énergique.

C'est pourquoi la Chambre d'Agriculture de la Drôme vient vous demander, Monsieur, de ne pas permettre que ces deux projets de loi soient sanctionnés par un vote, avant que nous ayons pu faire entendre les protestations justifiées de nos mandants.

Veuillez agréer, Monsieur, l'assurance de ma haute considération.

Juillet 1930.

Le Président de la Chambre d'Agriculture de la Drôme,
Jules Roux.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Ecole régionale d'agriculture d'Antibes. — L'examen d'admission à l'Ecole régionale d'agriculture d'Antibes, aura lieu, à la Préfecture de Nice, le 25 septembre 1930.

Les candidats doivent être âgés de 14 à 18 ans. Des bourses sont accordées aux élèves dont les familles justifient de charges importantes.

Les candidats non boursiers, pourvus du certificat d'études, sont admis sans examen.

La durée des études est de deux ans. Mais il a été créé une troisième année complémentaire par arrêté ministériel du 21 juillet 1930, où sont admis les élèves diplomés de toutes les Ecoles d'agriculture, en vue de la préparation aux *Ecoles nationales d'agriculture.*

Pour tous renseignements, s'adresser au directeur de l'Ecole d'agriculture d'Antibes (A. M.).

Voir aux annonces, les derniers communiqués des Compagnies de Chemins de fer.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole.* — Les affaires sont redevenues très calmes de gros à gros sur place, où on a pu quelquefois trouver quelques lots en revente, un peu au-dessous de la parité des cours pratiqués aux lieux de production. Mais on peut dire, qu'en général, les prix n'ont que peu varié sur ceux donnés la semaine dernière, pourtant peut-être tenus un peu plus faiblement, d'accord avec ceux cotés dans le Midi. On aurait payé 175 francs pour des vins rouges vieux 8° du Midi ; de 185 à 195 fr. pour des 9° ; et 200 à 210 fr. pour des 10°. On aurait offert des vins rouges nouveaux 10° d'Algérie à 208 fr.

Tous ces prix pour l'hecto nu, et sur gares ou quais de Paris.

Il s'est encore traité quelques parties en vins d'Espagne, et des offres d'Italie ont été reçues, mais à des prix qu'on a trouvés un peu élevés.

Les commerçants de détail ne font que des demandes assez peu importantes en ce moment. Ayant beaucoup acheté lors de la hausse, il leur reste quelques provisions.

LANGUEDOC. — Les marchés sont de plus en plus fermes. Tendance nette à la hausse vers le cours de 20 fr., qui est parfois atteint. Les vins récoltés cette semaine ont un titre alcoolique normal. La récolte de l'Algérie oscillerait entre 12 et 13 millions.

GARD. — **Nimes.** — *Cours de la Commission officielle.*

Vins rouges	Cours en 1929	Cours du 8 septemb.	Cours du 15 septemb.
8°..................	100	Aramon, Montagne	Aramon, Montagne
8 à 9°..............	à	Costières	17,50 à 18 fr. 50
9 à 10°.............	115	17,00 à 18 fr. 50	Costières
11°.................		le degré	18,50 à 19,50
11 à 12°............			le degré
Rosé, paillet, gris..			tendance à la hausse
Blanc Bourret.......			très ferme.

Vins à distiller : 11 fr. le degré.

Nimes. — On signale des affaires traitées dans les prix suivants : alcools de marcs, 1360 à 1375 ; alcools de vins, 1400 ; alcools rectifiés extra neutres, 1500.

Les premières décuvaisons confirment le déficit accusé, en quantité, et en degrés. Aussi la tendance est-elle très ferme.

En alcools, le marché suit celui des vins. Le déficit dans la production, complété par les mauvaises nouvelles de la récolte cidricole, pourrait accuser des cours encore plus haut, malgré la rareté des affaires.

HÉRAULT. — **Montpellier.** — *Bourse de Montpellier (Chambre de Commerce).*

Vins rouges	Cours en 1929	Cours du 9 septemb.	Cours du 16 sept.
8°	110		
9°	à		Récoltes 1929 et 1930
10°	125	9 à 10°5 150 à 180	de 17 à 19 fr. le deg.
11°			
Rosé			
Blanc de blanc			

Montpellier. — Le marché d'hier a été très animé ; les déficits dans les rendements et la faiblesse de degré des vins décuvés à ce jour, faisaient l'objet de toutes les conversations.

Les propriétaires hésitent encore à accepter les offres du commerce en prévision de la faible récolte dans toutes les régions viticoles.

L'Algérie accuse aussi un déficit dans les rendements qui sont loin d'atteindre ceux de l'année dernière.

Les cours sont très fermes avec tendance à la hausse ; le prix de 19 francs le degré hectolitre est largement pratiqué.

Cote officielle de la Chambre d'Agriculture de l'Hérault. — Commission d'établissement des cours des vins et alcools. — Vins : rouge des récoltes 1929 et 1930, 18 à 20 fr. le degré, suivant qualité. — Rosé : le prix de 20 fr. le degré commence à être offert plus couramment. — Blanc : la récolte est toujours aussi décevante ; les prix s'en ressentent et deviennent plus fermes

Marché plus ferme : tendance à la hausse.

— Le bureau du Syndicat régional des vignerons de Montpellier-Lodève (C. G. V.), nous communique les ventes suivantes qui lui ont été signalées :

Vins nouveaux vendus à Canet (Hérault) : alicante 10 degrés, plusieurs lots, à 20 fr. le degré ; plusieurs caves de vins rouges vendues à 18 fr. le degré ; plusieurs affaires de vins ordinaires sous marc, à 17,50 le degré.

Béziers. — *(Chambre de Commerce).*

Vins rouges	Cours en 1929	Cours du 5 septemb	Cours du 12 sept.
8°	10,50	Vins rouges	Vins rouges
9°		17 à 18,75 le degré	de 17 à 19 fr. le degré
10°	à		
11°		Vins blancs	
Vins rosés	12,50	pas de cote	
Vins blancs	le degré		

Cote officielle de la Chambre d'Agriculture. — Vins rouges vieux : de 19 à 19 fr. 50 le degré ; vins rouges nouveaux : de 18 à 18 fr. 50 le degré.

Ces prix s'entendent l'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus, suivant qualité, situation et conditions.

Béziers. — Aujourd'hui encore, c'était un véritable concert de doléances sur le déficit de la récolte, constatée en bon nombre de propriétés ; ils sont rares ceux qui ont un rendement normal. Le degré alcoolique se relève, mais pas partout cependant.

Les prix ont monté quelque peu ; les affaires, qui sont assez nombreuses,

le seraient davantage encore si la propriété cédait facilement aux offres qui lui sont faites.

On sait que l'Aigérie aura moins qu'on ne le pensait il y a quelques semaines, et qu'en France, en dehors du Midi, sur le compte duquel on est bien fixé, le rendement est faible.

Ce sont des conditions dont tiennent conte les producteurs.

Alcools. — Le Syndicat des rectificateurs d'alcool du Midi nous communique la coté suivante :

Alcools rectifiés extra-neutres 95-97 degrés courant, 1.500 francs l'hecto 100 degrés prochain, 1.525 francs l'hecto 100 degrés trois derniers, 1.525 fr. l'hecto 100 degrés sur gare départ. Tendance ferme.

Olonzac.— Cours des vins du Minervois. Marché d'Olonzac du 14 sept. 1930 : Vins rouges, de 17,50 à 18 fr. 50 le degré avec appellation d'origine.

Pézenas.— Cours des vins, semaine du 6 au 13 septembre 1930 :

Récolte 1929.— Vins rouges, 17,»» à 18,»» le degré; bourrets et pic ouls, «,«» à «« fr. ; clairettes, à «» fr ; rosés, »» à »».

Carcassonne.— Semaine du 6 au 13 septembre 1930 :

Vins rouges, 17,50 à 18 fr. 50 le degré.

Narbonne. — Chambre départementale d'agriculture de l'Aude (Commission des cours). — Vins rouges, de 18 à 19 fr. le degré ; vins rouges supérieurs : 11 degrés et au-dessus, de 19 à 20 fr. le degré.

Observations — Les premiers résultats des vendanges accusent dans l'ensemble un déficit plus important que celui que l'on pouvait prévoir.

Chambre de Commerce de Narbonne. — Commission de constatation des cours. — Cours moyens pratiques du 4 au 11 septembre.— Vins du Narbonnais, de 17.50 à 18 50 le degré-hectolitre.

Lézignan-Corbières. — Cours des vins du Minervois et de la Corbière : Minervois, de 9 à 10 degré, de 17 fr. 50 à 18 fr. 50.

Corbières, de 10 à 11 degrés, de 17 fr. 50 à 18 fr. 50 le degré.

Ces prix s'entendent l'hecto nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus, suivant qualité, situation et conditions et avec appellation d'origine Minervois ou Corbière.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan** (*Chambre de Commerce*).

Vins rouges	Cours en 1929	Cours du 6 septemb.	Cours du 13 sept.
8°................		Vins nouveaux	Vins vieux
9°................	10 à 10,50	18 fr. le deg.	de 8 à 11° de 17 à 18
10°................		Vin vieux	le degré
11°................	le degré	de 8 à 11° de	Vin nouveaux
12 à 13°................		16 à 17,50	18 fr. le degré
15°................		le degré	

Perpignan. — Cours des vins du 13 septembre, communiqué de la Chambre d'Agriculture.

Vins : 18 à 19 francs le degré, suivant qualité et conditions de retiraison. Demande très active.

Alcools : Pas d'affaires signalées.

CENTRE. — De l'*Agriculture du Centre.* — A part certains hybrides qui donneront çà et là une médiocre récolte, on nous signale de tous côtés que la récolte sera à peu près nulle.

A Vouvray, où l'on cultive la vigne avec un réel amour, les vignerons sont dans la désolation. Ceux qui ont grêlé le 1er juillet ne récolteront naturelle-

ment rien, ni cette année ni l'an prochain ; ceux qui ont été épargnés récolteront fort peu également. Malgré une douzaine de traitements, les mieux partagés n'auront pas plus de 4 barriques à l'hectare. Dans son ensemble le vignoble de Vouvray ne donnera pas une barrique à l'hectare.

Si on ne peut encore l'évaluer, on devine la perte considérable que représente une année aussi calamiteuse.

Les cours sont en hausse très importante, mais cette hausse ne porte que sur des quantités minimes et ce ne sont pas de hauts cours qui peuvent compenser le manque de récolte.

Sur les *bords du Cher* on nous signale des ventes de vin blanc effectuées de 500 à 700 fr. la pièce (250 l.) suivant qualité.

Dans la région de Montrichard, il s'est fait, il y a un mois, des ventes de vin rouge à 225 fr. l'hecto, mais les vignerons regrettent d'avoir cédé à ce prix.

Dans la commune d'*Ouchamps* le commerce a essayé de ramasser à 20 fr. le degré, le vin restant de la dernière récolte ; les vignerons n'ont pas voulu vendre.

A *Baule* (Loiret), la récolte sera très maigre comme partout. On cite des ventes à 600 fr. la pièce de 230 litres.

Les renseignements qui nous parviennent de la Vienne et du Puy-de-Dôme sont identiques : récolte presque nulle ; faibles stocks à la propriété ; prix doubles de ceux qui se pratiquaient en mai et juin.

ALGÉRIE — **Alger** — Du 6 septembre 1930

Vin rouge, toutes qualités réunies, le degré, 15,00 à 16,50 ; vin blanc, de raisins rouges, le degré, 14,50 à 16

Vin nouveau, 14 à 16 fr. le degré, propriété, suivant qualité et enlèvement.

Vin de distillerie, 3 nominal, propriété.

Oran. — Du 6 septembre 1930 :

Vin rouge : 14,00 à 15,00 ; vin de distillerie »»,»» fr.

TARTRES

Marché de Béziers du 22 août 1930

Tartres 75 à 80 degrés bitartrate . .	7 fr. »» à 7,10 le degré casser.
Lies sèches 15 à 18 o/o acide tartrique	4 fr »» à «,»» degré acid. tot.
— — 20 à 22 o/o —	4 fr. 25 à »,«« —
— — au-dessus.	4 fr 50 à « fr. «« —
Tartrate de chaux 50 o/o acide tartrique	6 fr 30 à « fr. »» —

logé sacs doubles, wagon complet départ

A la propriété, tartre non extrait, 100 francs de moins aux 100 kilos environ.

Marché tendance indécise.

CÉRÉALES

Paris — *Bourse de Commerce* 16 septembre 1930

	Courant	Octobre	4 de novembre
Blé..........	173,75-174,25 P.	174,50-175 P.	174,50-174,75 P.
Seigle	....	....	....
Avoine noire	....	....	....
Avoine.......	82-82,50 P.	85,75 P.	93,75-93,50 P.

Montpellier. — Imprimerie Charles Déhan

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du dimanche 7 au samedi 13 septembre 1930

	TEMPÉRATURE				PLUIE		TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1930		1929		1930	1929	1930		1929		1930	1929
	maxima	minima	maxima	minima	mill	mill.	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
	Angers						**Mourmelon**					
Dimanche	28.7	17.7	»	«	»	«	22.2	16.6	22.0	17.0	»	»
Lundi	23.6	17.2	32.3	17.2	»	»	29.8	8.7	34.1	15.2	»	«
Mardi	28.4	13.0	32·4	18.2	»	«	25.8	9.8	35.0	15.9	»	«
Mercredi	31 8	11.4	33.5	17.2	»	»	26.3	7 2	34.8	14.8	«	»
Jeudi	29.4	13.0	33.1	18.5	»	«	23 9	7.4	34.7	17.1	»	»
Vendredi	23.6	16.2	30.5	18.6	trac.	»	21.0	16.6	31.0	14.3	»	»
Samedi	22 9	15.9	26.9	14.8	«	»	31.5	14.2	24.0	9.7	»	»
Total					152 0	88.2					191.9	105.7
	Angoulême						**Dijon**					
Dimanche	31.5	15.1	36.0	17.0	»	«	31.5	16.9	31.9	16.8	»	»
Lundi	33.1	16.2	36.0	19.4	»	»	31.0	18.4	33.9	20.5	»	«
Mardi	31 2	18.5	37.6	18.5	»	»	25.1	14.4	33.0	19.4	»	»
Mercredi	32.2	15.7	36.1	17.6	»	»	26.0	12 2	33.3	17.5	»	»
Jeudi	32.7	14 0	33.8	18.7	»	»	26.4	12.7	32.2	13.3	«	1
Vendredi	23 8	16.7	38.0	17.9	»	»	27.8	12.6	32.2	17.5	»	»
Samedi	22.0	17.3	35.0	19.4	»	»	29.0	16.2	25 0	14.7	trac.	«
Total					278.7	146.8					230.5	65.9
	Clermont-Ferrand						**Lyon**					
Dimanche	32.0	16.7	33.4	13.4	»	»	30.2	14.7	33.3	16.0	»	»
Lundi	32.7	15.3	33 3	15.2	»	0.1	29.6	14.2	33.3	15.2	»	»
Mardi	28.7	19.2	34.8	13.7	»	«	25.6	16.9	33.5	15.4	»	»
Mercredi	29.6	14.3	33.6	15.5	»	3 1	25.3	12.4	33.6	15 3	»	»
Jeudi	32.4	8.2	31.0	13.0	»	»	27.4	9.1	32.2	16.0	«	»
Vendredi	34.0	14.8	33.4	12.6	»	»	31 2	12.2	31.4	13.3	»	»
Samedi	30.3	13.5	27.0	15.3	»	»	30 8	14.3	25.9	17.3	«	»
Total					189.0	304.0					259.7	237.1
	Bordeaux						**Marseille**					
Dimanche	32.0	15 0	28.0	15.4	«	trac.	31.5	17.7	31.7	17.2	»	«
Lundi	34.1	10.3	33.1	18.3	»	»	31.6	16.5	31.8	15 6	»	»
Mardi	35.5	19 1	34.7	11.4	»	trac.	31 4	17.1	32 0	15.5	»	«
Mercredi	36.1	17.1	31.9	14.6	»	»	29.7	16.8	32.9	17.4	»	«
Jeudi	31.1	15.3	29.8	19.6	»	»	28.8	18.3	31.3	18.0	»	»
Vendredi	28.0	19.8	32.1	18.7	»	»	29.3	17.4	32.8	19.6	»	«
Samedi	24.6	17.4	33.6	13.7	0.7	»	26.4	17.3	32.0	15.3	»	»
Total					144.8	209.4					38.1	94.2
	Toulouse						**Montpellier**					
Dimanche	29.0	18.1	31.9	16.8	»	»	31.4	17.9	33 6	14.9	«	»
Lundi	34.7	16.0	32.2	18.3	»	»	30 2	17.9	29.2	16.9	»	0.4
Mardi	34.7	14 3	33.8	14.8	«	«	32 4	15 3	30.0	18.0	0.1	9.7
Mercredi	35.2	14.6	32.4	21.0	»	»	28 4	19.3	23.6	19 1	4.3	24.5
Jeudi	34.8	15.2	29.2	19.6	»	»	25.4	16.9	24 4	18 3	trac.	7.3
Vendredi	32.0	16.6	31.4	17.2	»	»	24.1	16.1	27.3	18.2	»	0.9
Samedi	26 3	19.6	33.4	16.9	»	»	«	14.5	28 6	14.9	0.4	«
Total					51.4	246 6					117.3	159.6
	Perpignan						**Alger**					
Dimanche	29.0	18 6	26.6	19.3	«	»	33.3	19.0	32.4	17.8	«	«
Lundi	29.8	16 9	26.1	17.3	»	»	31.2	16.2	29.0	21.0	«	»
Mardi	32.1	17.8	27.3	18.4	»	»	33.8	16 7	28.6	22.2	«	»
Mercredi	29.8	18 0	27.8	18.9	»	»	30.7	18.4	31.0	21.0	»	«
Jeudi	29.8	19.7	27.0	19.6	»	trac	29 3	15.0	29.0	20.5	«	3.0
Vendredi	29 1	19.9	30.7	19.2	»	trac.	28 3	17 5	32.2	20 0	«	1.0
Samedi	29.1	20.0	36.8	16.9	»	»	28 1	17.0	35.0	21.4	«	4.9
Total					122.0	125 3					9.7	114.1

Observations. — Eté. Les observations d'Alger sont retardées de huit jours.